

## ale wiśnia

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **11.4**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **5 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.1 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (34.9%)	81 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (5.8%)	65.2 %	315
Ziarno	caramunich	0.25 kg (5.8%)	65 %	120
Dodatek	laktoza	0.3 kg (7%)	100 %	1
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (23.3%)	80 %	7
Płynny ekstrakt	sok wiśniowy	1 kg (23.3%)	40 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	sok	400 g	Fermentacja burzliwa	5 dni

### Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- sok dodany na cichą przy 1blg.  
1 litr soku - blg zmierzone 40Blg  
*11 lut 2017, 14:32*